FQV137U
FQV137ST
FQV137UST
FQV313T003

Dampkombi
Innebygd stekeovn
brukerhåndbok

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet.
Du vil få mer fullstendig service hvis du registrerer produktet på

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

bruke denne håndboken

Takk for at du kjøper en dampovn fra SAMSUNG.
Din brukerhåndbok inneholder viktige sikkerhetsinstruksjoner og viktig informasjon om hvordan du bruker og tar deg av din nye dampovn.
Før du bruker ovnen må du lese all informasjonen i denne håndboken og oppbevare den for fremtidig referanse.
Inni omslaget foran finner du en praktisk hurtigoppslagsveiledning som forklarer grunnleggende tilberedingsfunksjoner.

SIKKERHETSINFORMASJON

- Før du bruker apparatet må du lese denne håndboken nøye og oppbevare den på et trygt sted i nærheten av apparatet for fremtidig referanse.
- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.

Viktige sikkerhetssymboler og forholdsregler.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen:

⚠ ADVARSEL	Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død**.
⚠ FORSIKTIG	Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.
⚠ FORSIKTIG	For å redusere risikoen for brann, eksplosjon, elektrisk støt eller personskader når du bruker mikrobølgeovnen, følger du disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene

	IKKE forsøk.
	IKKE demonter.
	IKKE berør.
	Følg retningslinjene uttrykkelig.
	Ta ut strømkontakten fra støpselet.
	Kontroller at maskinen er jordet for å hindre elektrisk støt.
	Ring servicesenteret for hjelp.
	Merk
	Viktig

⚠ Viktige varselstegn for installasjon

Installasjonen av dette apparatet må utføres av en kvalifisert servicetekniker som er spesialist på mikrobølgeovner og lært opp av produsenten. Se delen “Installere dampovnen”.

Sett strømkontakten i støpselet og bruk støpselet kun til dette apparatet. Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Du må heller ikke bruke en skjøteledning.

- Hvis du bruker en skjøteledning eller deler et støpsel med andre apparater kan det føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke bruk en elektrisk omformer. Det kan føre til elektrisk støt eller brann.

Installasjonen av dette apparatet må utføres av en kvalifisert tekniker eller et servicefirma.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt, brann, eksplosjon, problemer med produktet eller personskader.

Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes på kjøkkenbenken, og må ikke plasseres inni et skap.

Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale.
Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sol og vann (regndråper).
Ikke installer dette apparatet på et sted hvor det kan oppstå gasslekkasjer.

- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet må være skikkelig jordet.
Du må ikke jorde apparatet til et gassrør, et vannrør i plast eller en telefonlinje.

- Dette kan føre til elektrisk støt, brann, eksplosjon eller problemer med produktet.
- Aldri koble strømkontakten i et støpsel som ikke er riktig jordet og kontroller at det er i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.

⚠ Varselstegn for installasjon

Dette apparatet skal plasseres på en slik måte at du har tilgang til strømkontakten.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann på grunn av strømlekkasje.

Installer apparatet på et jevnt og hardt gulv som tåler vekten.

- Hvis ikke kan det føre til unormale vibrasjoner, støy eller problemer med produktet.

Installer apparatet i riktig avstand fra veggen.

- Hvis ikke kan det føre til brann på grunn av overoppvarming.

Den minste høyden ledig plass som er nødvendig over overflaten av ovnen.

⚠ Viktige varselstegn for det elektriske

Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.

- Koble fra strømkontakten og rengjør den med en tørr klut.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Koble strømkontakten i veggstøpselet i riktig retning slik at ledninger løper mot gulvet.

- Hvis du kobler strømkontakten i støpselet i motsatt retning kan de strømledningene inni kabelen bli skadet og dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel.

- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den.
Ikke vri eller knyt strømledningen.
Ikke fest strømledningen over en metallgjenstand, plasser en tung gjenstand oppå strømledningen, fest strømledningen mellom gjenstander eller dytt strømledningen inn i området bak apparatet.

- Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke dra i strømledningen når du drar ut strømkontakten.

- Koble fra strømkontakten ved å holde i kontakten.
- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Hvis apparatet eller ledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.

⚠ Varselstegn for det elektriske

Koble fra strømkontakten når apparatet ikke brukes over lengre perioder eller under tordenvær.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

⚠ Viktige varselstegn for bruk

I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten. Ikke ta på apparatet eller strømledningen.

- Ikke bruk en vifte.
- En gnist kan føre til eksplosjon eller brann.

Sørg for at døren, varmeelementet eller andre deler ikke kommer i kontakt med hoveddelen ved tilbereding eller rett etter tilbereding.

- Hvis ikke kan det føre til brannskader.

Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.

Når du flytter varmeelementene må du sørge for at du bruker utstyret som er beregnet på å flytte varmeelementer samtidig som du bruker de spesielle gryteklutene som fulgte med produktet, og se om temperaturen faller tilstrekkelig (minst 10 grader etter grilling eller en kombinasjonsfunksjon) etter bruk.

Bruk ALLTID grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.

Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.
Årsak: Den varme luften eller dampen som slippes ut, kan føre til forbrenninger.

Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

ADVARSEL: På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

ADVARSEL: Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. For å unngå brannskader må små barn holdes unna.

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

Ikke berør strømlednnigen med våte hender.

- Dette kan føre til elektrisk støt.

Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.

- Når du setter strømkontakten i veggstøpselet igjen kan det oppstå en gnist som kan føre til elektrisk støt eller brann.

Hold alt emballasjemateriell utenfor barns rekkevidde siden de kan være farlige for dem.

- Hvis et barn plasserer en pose over hodet, kan det føre til kvelning.

Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt, brannskader eller andre skader.

Aldri bruk dette apparatet til andre formål enn matlaging.

- Hvis ikke kan det føre til brann.

Åpne forseglede beholdere (tåteflasker, melkeflasker osv.) og lag et hull i matvarer med skall eller nøtter (egg, kastanjer osv.) med en kniv før du koker dem.

- Hvis ikke kan det føre til brannskader eller andre skader på grunn av at gjenstanden sprekker.

Ikke berør innsiden av apparatet rett etter tilbereding siden innsiden av apparatet er varm etter at den har blitt varmet opp over lengre tid eller oppvarming av små mengder mat.

- Hvis ikke kan det føre til brannskader.

Aldri varm opp beholdere i plast eller papir og ikke bruk dem med ovnsfunksjonen.

- Hvis ikke kan det føre til brann.

Kontroller at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementet når du lager mat i ovnen.

- Dette kan føre til brann.

Ikke overopphet mat.

- Dette kan føre til brann.

Ikke varm opp mat som er pakket i papir som magasiner eller aviser.

- Dette kan føre til brann.

Ikke bruk eller plasser antennelige sprayer eller gjenstander i nærheten av ovnen.

- Dette kan føre til brann eller eksplosjon.

Ikke åpne døren når maten i ovnsrommet brenner.

- Hvis du åpner døren, kommer det oksygen inn og dette kan føre til brann.

Ikke stikk fingre, fremmedelementer eller metallgjenstander som stifter og nåler i inntaket, utslippet, vannforsyningspatronens inngang og utgang og hull. Hvis et fremmedelement stikkes inn i et av disse hullene, må du ta strømkontakten ut av veggstøpselet og kontakte produktlevereandøren eller nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller skader.

Fyll ALDRI beholderen helt opp, og bruk en beholder som er bredere i toppen enn i bunnen for å forhindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan også eksplodere ved overoppheting.

Du må ALDRI varme en tåteflaske med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet.

IKKE berør varmeelementene eller veggene inni ovnen før ovnen er avkjølt.

Ikke senk strømkabelen eller kontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra oppvarmede overflater.

Ikke bruk dette apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

Hvis apparatet oversvømmes, må du koble fra strømmen øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Hvis apparatet lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv.

- Siden det kommer høyspenning inn i selve produktet kan det føre til elektrisk støt eller brann.
- Du kan utsettes for elektromagnetiske bølger.
- Når reparasjon av apparatet er nødvendig, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.

Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Hvis du oppdager røyk, slår du av ovnen eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

⚠ Varselstegn for bruk

Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av faren for antenning.

Små mengder mat krever kortere koke- eller oppvarmingstid.
Hvis du bruker like lang tid som vanlig, kan maten bli overopphetet eller svidd.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Vær forsiktig siden mat og drikke kan være veldig varmt etter oppvarming.

- Spesielt når du mater barn må du kontrollere at det er tilstrekkelig avkjølt.

Vær forsiktig når du varmer opp væske som vann og annen drikke.

- Sørg for å røre under og etter oppvarming.
- Unngå å bruke en glatt beholder med trang hals.
- Fjern beholderen minst 30 sekunder etter oppvarming.
- Hvis ikke kan det føre til en rask overflyt av innholdet og føre til brannskader.

Ikke hold mat eller andre deler der under eller rett etter matlaging.

- Bruk grytekluter siden det kan være veldig varmt og du kan bli brent.
- Hvis du drar steingodstallerkenen eller flerbrukspannen fremover kan maten søles og dette kan føre til brannskader.

Når overflaten er sprukken må du slå av strømbryteren til apparatet.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt.

Ikke skrap på glasset i ovnsdøren med en skarp gjenstand.

- Dette kan føre til at glasset blir skadet eller sprekker.

Ikke stå oppå apparatet eller plasser gjenstander (som klesvask, ovnsdeksel, stearinlys, tente sigaretter, tallerkener, kjemikalier, metallgjenstander osv.) oppå apparatet.

- Gjenstander som en klut kan settes fast i døren.
- Dette kan føre til elektrisk støt, brann, problemer med produktet eller skader.

Ikke bruk apparatet med våte hender.

- Dette kan føre til elektrisk støt.

Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til apparatet.

- I tillegg til at det er skadelig for mennesker kan det føre til elektrisk støt, brann eller problemer med produktet.

Ikke bruk for mye makt eller press mot døren eller innsiden av apparatet.

- Dette kan føre til deformering av produktet eller skader som skyldes elektrisk bølgelekkasje.
- Hvis du henger på døren kan det gjøre at produktet faller og fører til skader.
- Hvis døren er skadet, må du ikke bruke apparatet og kontakte ditt nærmeste servicesenter.

Ikke plasser apparatet over en skjør gjenstand som en vask eller en glassgjenstand.

- Dette kan føre til skader på vasken eller glassgjenstanden.

Bruk apparatet bare etter at du har lukket døren.

- Hvis du bruker apparatet når det er dekket av fremmedelementer som matrester, kan det føre til problemer med apparatet.

Vær forsiktig når du fjerner emballasjen fra mat som nettopp har blitt tatt ut av apparatet.

- Hvis maten er varm, kan varm damp slippes ut raskt når du fjerner emballasjen og du kan bli brent.

Ikke koble fra apparatet ved å dra i strømledningen, men grip alltid tak i kontakten og dra den rett ut av støpselet.

- Skader på ledningen kan føre til kortslutning, brann og/eller elektrisk støt.

Ikke plasser ansikt eller kropp i nærheten av apparatet mens du lager mat eller når du åpner døren rett etter tilbereding.

- Sørg for at barn ikke kommer i nærheten av apparatet.
- Hvis ikke kan det føre til brannskader fra varmen.

Ikke plasser mat eller tunge gjenstander over døren når du åpner den.

- Maten eller gjenstanden kan falle og dette kan føre til brannskader eller andre skader.

Ikke kjøl ned døren, innsiden av apparatet eller tallerkenen brått ved å helle vann over under eller rett etter tilbereding.

- Dette kan føre til skader på apparatet. Dampen eller vannspruten kan føre til brannskader eller andre skader.

Ikke bruk dette apparatet når vannforsyningspatronen er skadet.

- Når patronen er sprutted eller ødelagt, må du ikke bruke den og du må kontakte nærmeste servicesenter.
- Hvis ikke kan det føre til skader.

Apparater er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Viktige varselstegn for rengjøring

Ikke rengjør apparatet ved å spraye vann direkte på det.
Ikke bruk benzen, tynner eller alkohol til å rengjøre apparatet.

- Dette kan føre til misfarging, deformering, skader, elektrisk støt eller brann.

Før du rengjør eller utfører vedlikehold, kobler fra apparatet fra veggstøpselet og fjerner matrester fra døren og inni stekeovnen.

- Hvis ikke kan det føre til elektrisk støt eller brann.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, for din egen sikkerhet.

under rengjøring kan overflatene bli varmere enn vanlig og barn bør holdes unna

overdrevent søl må fjernes før rengjøring og skal spesifisere hvilke redskaper som kan være igjen i ovnen under rengjøring.

⚠ Varselstegn for rengjøring

Ovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

Vær forsiktig så du ikke blir skadet mens du rengjør apparatet (eksternt/internt).

- Du kan skade deg på apparatets skarpe kanter.

Ikke rengjør apparatet med en damprenser.

- Dette kan føre til korrosjon.

innhold

OVNFUNKSJONER 10

10 Ovn
11 Betjeningsknapper
12 Tilbehør

FØR DU BEGYNNER 13

13 Stille klokken
14 Fylle vanntanken
15 Stille inn vannets hardhet
16 Standardinnstillinger

BRUK AV OVNEN 17

17 Stille inn stekefunksjonsmodus
19 Bruke dampmodus
23 Bruke dampkombimodusen
26 Bruke oppfriskings-/ gjenoppvarmingsmodusen
28 Bruke vifteovnsmodusen
30 Bruke grillmodusen
32 Starttid for forsinkelsesfunksjonen
33 Bruke autotilberedingsmodusen
34 Bruke autotilberedingsfunksjoner
38 Bruke tinemodus
40 Bruke hold varm-modusen
41 Bruke minnemodus
43 Testretter

AVSKALLE OG RENGJØRE 44

44 Avskalling
46 Bruke damprengjøringsfunksjonen
47 Rengjøring
49 Slå av pipesignalet / lese av temperaturen
49 Vis gjeldende ovnstemperatur
50 Barnesikring
51 Rengjøring og vedlikehold
52 Skifte lyspæren

FEILKODER 53

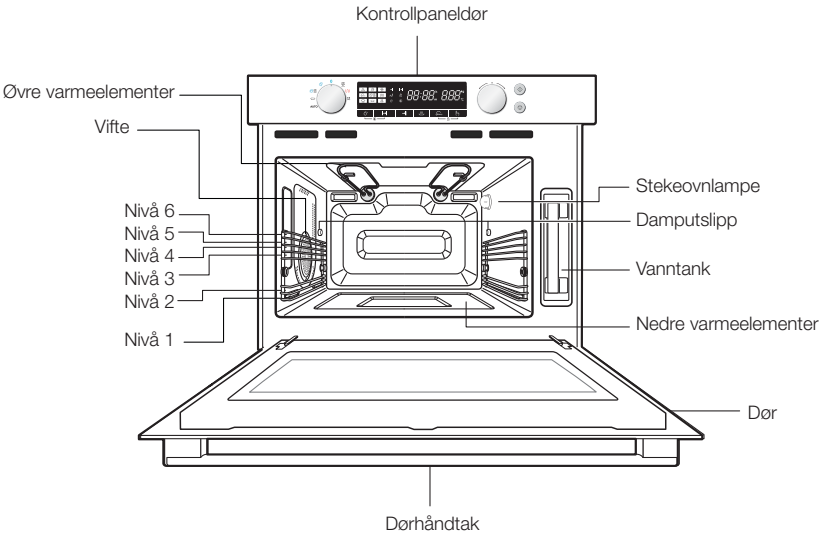
53 Feilkoder

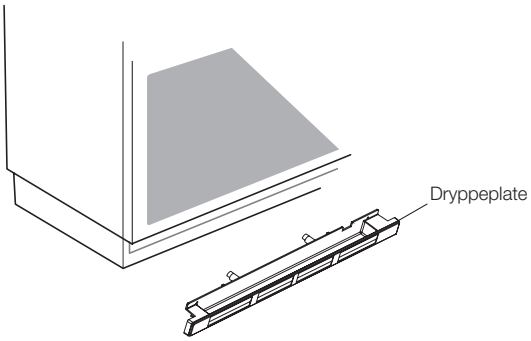
TEKNISKE DATA 54

54 Tekniske data

ovnfunksjoner

OVN

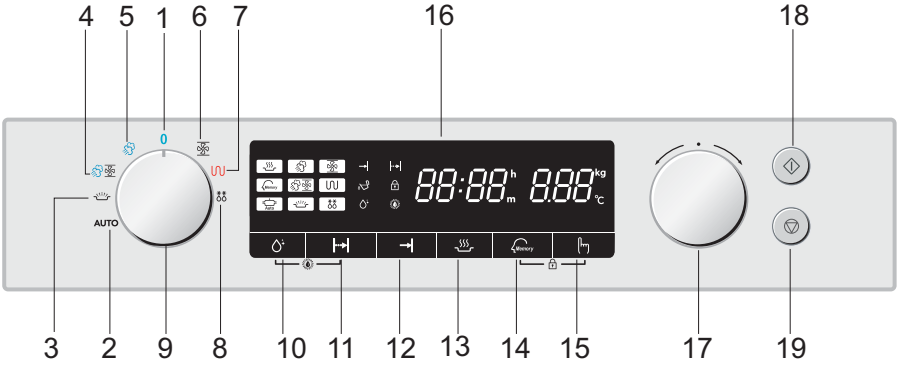




Merk

- Hyllenivåene er nummerert fra bunnen og opp.
- Nivåene 4, 5 og 6 brukes hovedsakelig til grillfunksjonen.
- Nivå 1 brukes hovedsakelig til baking og steking.
- Se tilberedningstipsene i dette heftet for å finne riktig hyllenivå til dine matretter.

BETJENINGSKNAPPER



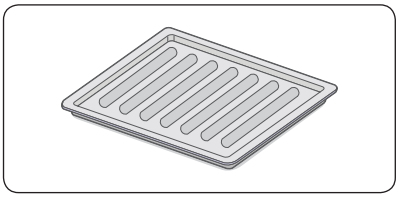
1. AV
2. UTOPROGRAMMER
3. GJENOPPVARMINGSMODUS
4. DAMPKOMBIMODUS
5. DAMPMODUS
6. VIFTEOVNSMODUS
7. GRILLMODUS
8. TINEMODUS
9. FUNKSJONSKNAPP
10. DAMPRENSMODUS
11. TIMER
12. STARTTID
13. HOLD VARM-MODUS
14. MINNE
15. VELG
16. SKJERM
17. VALGKNAPP
18. START
19. STOPP/AVBRYT

10+11. AVSKALL

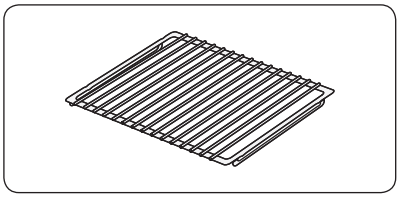
14+15. BARNELÅS

TILBEHØR

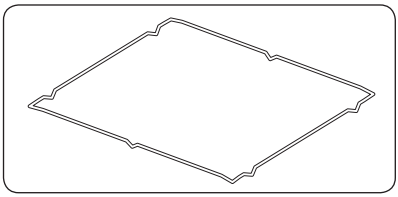
Følgende tilbehør leveres sammen med dampovnen:



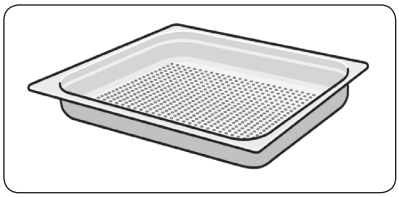
1 Multipanne.



2 Ovnsrist.



3 Damprist (må alltid brukes med en dampbeholder).



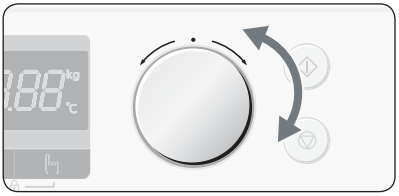
4 Dampbeholder, perforert, 40 mm dyp, GN 2/3 (nyttig til dampmodus, må alltid brukes med dampristen).

STILLE KLOKKEN

Når apparatet er koblet til, lyser displayet. (eksempel 15:15)
Når du kobler til strømmen for første gang, må du bruke produktet etter at du har stilt inn tiden.

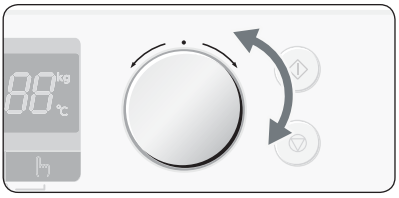
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".

2 Trykk på **VELG**. "12" begynner å blinke.



3 Vri **VALGKNAPPEN** for å angi timen.

4 Trykk på **VELG** på nytt. "00" begynner å blinke.



5 Vri **VALGKNAPPEN** for å angi minuttene.

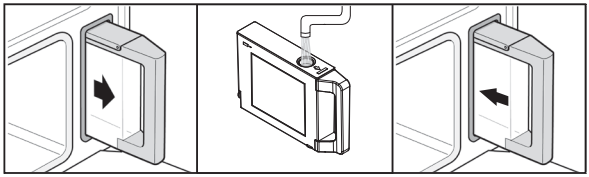
6 Trykk på **VELG** på nytt. Klokken stiller seg selv innen 5 sekunder.

FYLLE VANNTANKEN

Når du åpner døren til stekeovnen ser du vanntanken på høyre side. Du må bare fylle tanken med ferskt springvann eller med flaskevann uten kullsyre. Hvis vannet ditt er veldig hardt, anbefaler vi at du bruker myknet vann (se også Vannets hardhet).

Forsiktig

Ikke fyll vanntanken med destillert vann eller andre væsker.



Fyll vanntanken før hver bruk

Løft vanntanken over sperren og dra tanken ut av apparatet. Fyll vanntanken med kaldt vann opp til "maks."-merket. Lukk lokket til du føler at det sitter på plass. Skyv vanntanken tilbake til den sitter på plass.

Tøm vanntanken etter hver bruk

Dra vanntanken sakte ut av apparatet. Hvis du drar den ut raskt, kan det føre til vannsøl. Hold vanntanken horisontalt så ikke noe gjenværende vann kan dryppe ut av ventilen. Tøm ut vannet.
Tørk vanntanken i apparatet skikkelig og forsegle på lokket.

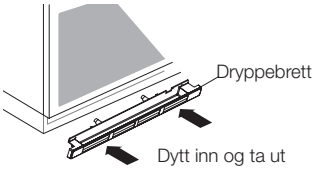
"Fyll vanntank"-display

Hvis vanntanken er tom, hører du et signal.
Symbolet vises på displayet. Operasjonen avbrytes.

1. Åpne døren til stekeovnen forsiktig. Damp kommer ut.
2. Ta ut vanntanken, fyll den til "maks"-merket og sett den inn igjen.
3. Trykk på **START**-knappen.

Fjerne dryppeplate

Tøm dryppeplaten med jevne mellomrom. Dytt dryppeplaten inn til du hører et klikk og ta ut platen fra den låste posisjonen.



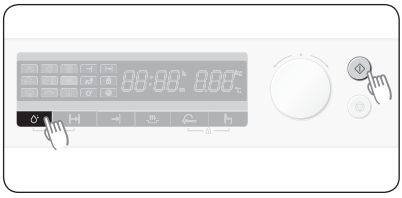
STILLE INN VANNETS HARDHET

Det er nødvendig å avskalle apparatet med jevne mellomrom. Dette er den eneste måten å hindre skader på.
Apparatet ditt har et system som automatisk viser når det trenger avskalling. Det er forhåndsinnstilt til enn vannhardhet på 4. Endre verdien hvis vannet er mykere.

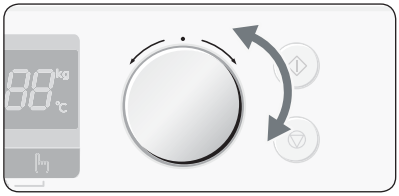
Kontrollere vannets hardhet

Informasjon om hardheten på vannet der du bor kan du få fra det lokale vannverket.

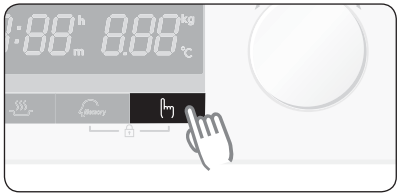
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".



2 Trykk på knappene **DAMPRENGJØRING** og **START** samtidig og hold inne i 3 sekunder.



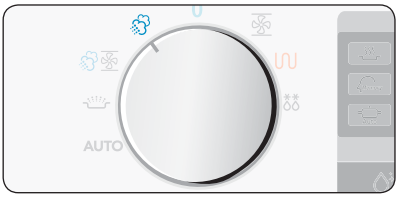
3 Vri **VALGKNAPPEN** til ønsket vannhardhet.



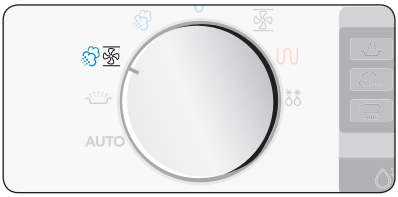
4 Trykk på **VELG**.
► Apparatet er nå programmert til å gi avskallingsadvarselen når det er nødvendig, basert på vannets faktiske hardhet.

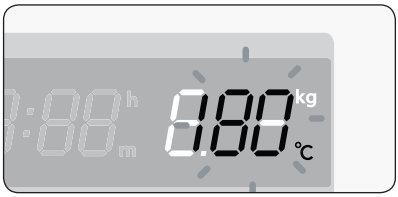
STANDARDINNSTILLINGER

Ved blinking av standard koketid eller standardtemperatur (etter at du har valgt en innstilling med FUNKSJONSKNAPPEN, kan du endre tiden eller temperaturen med VALGKNAPPEN.

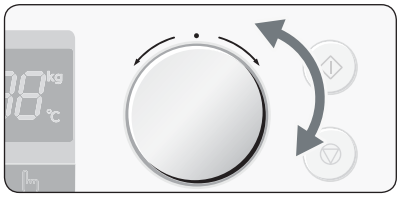


1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** for å velge funksjonen du vil bruke.





2 Standardtiden eller standardtemperaturen begynner å blinke.



3 Mens standardtiden/-temperaturen blinker: vri **VALGKNAPPEN** for å stille inn ønsket tid/temperatur.

Hvis blinkingen har stoppet, kan du endre innstillingene ved å følge trinnene som beskrives senere i denne håndboken.

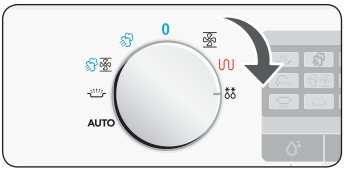
Merk

1) Ved matlaging kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** endres.

- Tilberedningstid: trykk på **TIMER**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
- Temperatur: trykk på **VELG**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.

STILLE INN STEKEFUNKSJONSMODUS

Vri på velgeren for stekefunksjon for å velge ønsket stekeovnfunksjon.



Ovnsmoduser

Følgende tabell representerer forskjellige ovnsmoduser og innstillinger for ovnen. Bruk tabellene med tilberedingsveiledning for disse modusene som retningslinjer for tilbereding.

Modus	Beskrivelse
	Dampmodus Maten kokes ved damp fra dampgeneratoren og føres inn i ovnen via flere stråledyser. Denne modusen passer til dampkoking av mat som grønnsaker, fisk, egg, frukt og ris. Når du bruker denne modusen må du alltid fylle vanntanken med friskt vann. Temperaturområde: 40~100 °C
	Dampkombimodus Maten tilberedes med vifteovnsmodus med hjelp av damp. Dampen kommer fra dampgeneratoren og føres inn i ovnen i intervaller. Denne modusen passer til bakverk som butterdeig, eplepaier, brioche, gjærboller, rundstykker, croissanter, baguetter og gjærkaker. Den godt oppvarmede dampen gir en fin sprø, skinnende overflate og luftig konsistens. Steker og fisk beholder en saftigere konsistens på innsiden. Når du bruker denne modusen må du alltid fylle vanntanken med friskt vann. Temperaturområde: 100~230 °C
	Oppfriskings-/gjenoppvarmingsmodus Maten varmes opp på nytt med vifteovnsmodus med hjelp av damp. Dampen kommer fra dampgeneratoren og føres inn i ovnen i intervaller. Denne modusen passer for porsjonsmåltider. Rettene kan varmes opp igjen forsiktig uten å bli tørre. Når du bruker denne modusen må du alltid fylle vanntanken med friskt vann. Temperatur: 120 °C

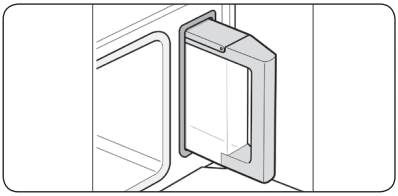
Modus	Beskrivelse
	Vifteovnsmodus Maten varmes opp av to varmeelementer øverst i ovnen og et varmeelement nederst i ovnen mens viften på siden fordeler den varme luften jevnt. Denne innstillingen passer til steking av kjøtt og gratinering av poteter og kaker. Temperaturområde: 40~230 °C
	Grillmodus Maten varmes opp av de øvre oppvarmingselementene. Vi anbefaler denne modusen for grilling av biffer, pølser og ostesmørbrød.
	Tinemodus Frossen mat tines opp ved hjelp av damp. Dampen kommer fra dampgeneratoren og føres inn i ovnen i intervaller. Denne modusen passer til fryst kjøtt, fjærkre, fisk og frukt. Når du bruker denne modusen må du alltid fylle vanntanken med friskt vann. Temperaturområde: 40~70 °C
	Hold varm-modus Maten holdes varm ved hjelp av varmen som gis av det nederste varmeelementet. (Ikke hold maten varm i mer enn 2 timer. Varm mat blir dårlig fortere.) Temperatur: 70 °C

Automatiske funksjoner

Følgende tabell representerer ekstra programmer og funksjoner.

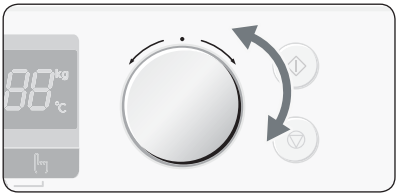
Modus	Beskrivelse
AUTO	**Programmer for automatisk tilbereding** 40 forhåndsprogrammerte automatiske tilberedingsinnstillinger kan velges etter ønske. Tid og temperatur angis automatisk. Du bare velger program og veier retten og begynner dampkokingsprosessen.
	Damprengjøring Ved hjelp av varm damp bløtgjøres overflaten av ovnens innside og du kan enkelt rengjøre den. Damprengjøringsprogrammet tar bare 10 minutter.

BRUKE DAMPMODUS

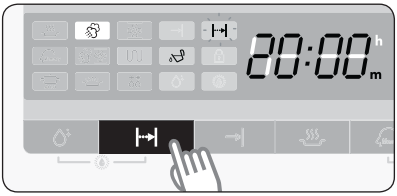


1 Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.

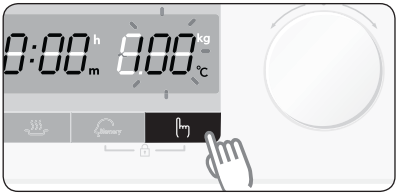
2 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til dampmodusposisjon (standard tilberedingstid 20 min. temperatur 100 °C). Tiden blinker.



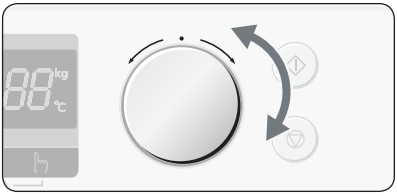
3 Mens det blinker vrir du **VALGKNAPPEN** og angir ønsket tilberedingstid.



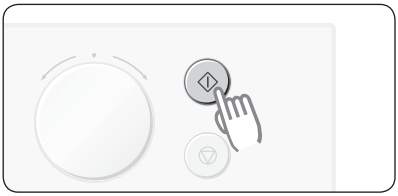
4 Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har angitt tiden, trykker du på **TIMER**-knappen først og deretter vrir du **VALGKNAPPEN**.



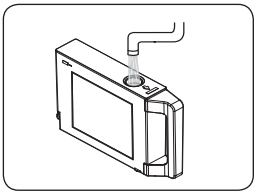
5 Trykk på **VELG**. Temperaturen blinker.



6 Vri **VALGKNAPPEN** og angi temperaturen.



7 Trykk på **START**-knappen.
► Temperaturindikatoren (°C) på displayet blinker. Etter at temperaturen er nådd, slutter den å blinke.



Hvis det er for lite vann under tilberedingen, vil du se symbolet på displayet samtidig som du hører et pip. Fyll vann på tanken og trykk på **START** for å fortsette med dampkokingen.

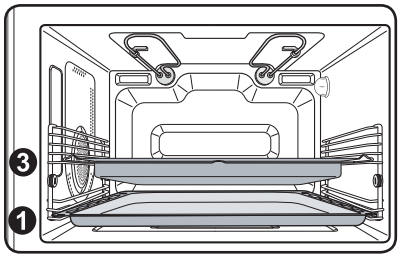
• Du kan fylle på vann i tanken når som helst under tilberedingen.

Merk

1) Ved matlaging kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** endres.
   - Tilberedningstid: trykk på **TIMER**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: trykk på **VELG** og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
2) I dampmodusinnstilling slås de øvre og nedre dampvarmeelementene seg av og på gjennom hele tilberedingen for å regulere temperaturen.
3) Vær forsiktig når du tar ut tallerkenen da den er varm. La først døren stå litt på gløtt slik at dampen kan komme ut. Følg med på damputslippene i tillegg.
4) Når du er ferdig med tilberedingen heller du ut vannet i dryppeplaten og tømmer tanken.
5) Tørk ovnen med en tørr klut hvis det fremdeles er vann der.
6) Kjøleviften går alltid i 3 minutter etter en dampprosess. Men dette er ikke en feil og du trenger ikke å bekymre deg for det.

Dampmodusinnstilling

Maten kokes ved damp fra dampgeneratorene og føres inn i ovnen via to stråledyser.



Dampbeholder + damprist plasseres vanligvis på nivå ❸.

Sett inn multipannen på nivå ❶.

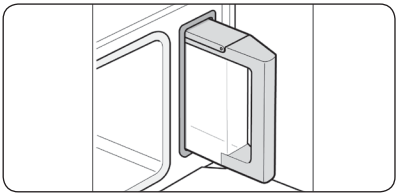
Tilberedningsveiledning

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for dampkoking. Vi anbefaler at du alltid fyller vanntanken med friskt vann til maksimumsnivået.

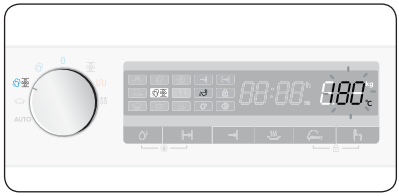
Matvare	Hyllenivå	Dampmodus (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
Broccolibuketter	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	12-16
Skivede grønnsaker (paprika, squash, fenikkel, løk)	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	9-14
Grønne bønner	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	28-33
Hvit asparges	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	20-25
Hele grønnsaker (Artisjokker, hele blomkål, maiskolber)	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	30-35
Skrellede poteter (skåret i firkanter)	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	30-35
Fiskefiléter	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	15-18
Blå reker	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	12-15
Kyllingbryst	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	23-28
Kokte egg	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	15-20

Matvare	Hyllenivå	Dampmodus (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
2-nivåers tilbereding: **Dobbelt måltid** (fiskefiléter/skivede grønnsaker)	4/1	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	15-20
Hvit, halvkokt ris (bruk en ildfast bolle, tilsett 375 ml kokende vann når du koker 250 g ris)	1	100 °C	Ovnsrist	25-30
Melkeris (bruk en flat ildfast form og dobbel mengde melk)	3	100 °C	Ovnsrist	40-50
Frosne melboller	3	100 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	23-28
Terte/Pudding (6 x dessertskåler, hver på 100 ml)	3	90 °C	Damprist + dampbeholder / multipanne	20-25
Vaniljekrem (Bruk en stor, flat ildfast form)	3	90 °C	Ovnsrist	37-42
Fruktkompott (bruk en flat ildfast glassform, tilsett 1 teskje sukker og 2 spiseskjeer vann)	3	100 °C	Ovnsrist	10-15

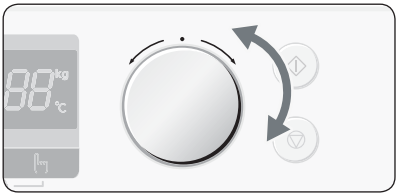
BRUKE DAMPKOMBIMODUSEN



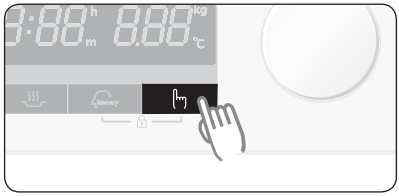
1 Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.



2 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til Dampkombimodus-posisjonen (standard: 180 °C). Temperaturen blinker.

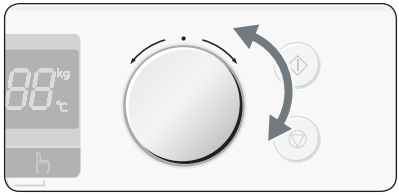


3 Mens det blinker vrir du **VALGKNAPPEN** og angir ønsket temperature.

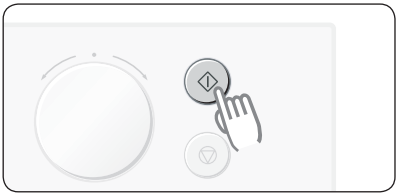


4 Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har angitt temperaturen, trykker du på **VELG**-knappen først og deretter vrir du **VALGKNAPPEN**.

5 Trykk på **TIMER**-knappen for å angi ønsket tilberedingstid. Tiden blinker.



6 Vri **VALGKNAPPEN** og angi ønsket tilberedingstid.



7 Trykk på **START**-knappen.

► Temperaturindikatoren (°C) på displayet blinker. Etter at temperaturen er nådd, slutter den å blinke.

Merk

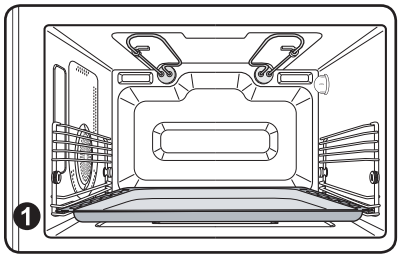
1) Ved matlaging kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** endres.
   - Tilberedningstid: trykk på **TIMER**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: trykk på **VELG**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
2) I dampkombimodusinnstilling slås de øvre og nedre dampvarmeelementene seg av og på gjennom hele tilberedingen for å regulere temperaturen.

Viktig

- Når du bruker dampkombimodusen må du kontrollere at bakeformene tåler temperaturer på 100-230 °C.

Kombidampinnstilling

Maten tilberedes med vifteovnsmodus med hjelp av damp. Dampen kommer fra dampgeneratorene og føres inn i ovnen i intervaller.



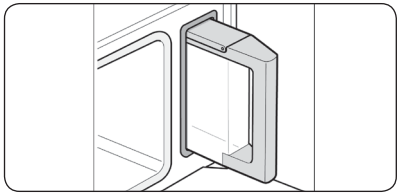
Plasser multipannen på nivå ❶.

Tilberedningsveiledning

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for baking og steking. Du trenger ikke å forvarme ovnen.
Vi anbefaler at du alltid fyller vanntanken med friskt vann til maksimumsnivået.

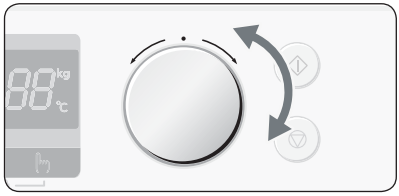
Matvare	Hyllenivå	Dampkombimodus (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
Croissanter/ rundstykker	1	170 °C	Multipanne	17-23
Butterdeigstriper (tilsett revet ost)	1	200 °C	Multipanne	15-20
Frossen eplepai	1	190 °C	Multipanne	35-40
Hjemmelagd brød	1	180 °C	Ovnsrist	40-50
Brownies	1	150 °C	Ovnsrist	35-45
Grønnsaksgrateng/ gratinerte poteter	1	170-180 °C	Ovnsrist	35-50
Hjemmelaget pizza	1	230 °C	Multipanne	20-25
Frossen selvhevende pizza	1	230 °C	Multipanne	15-20
Svinestek (1,0 kg)	2/1	1. trinn: 180 °C dampkombimodus 2. trinn: 180 °C vifteovnsmodus	Ovnsrist/ Multipanne	1. trinn: 40-50 2. trinn: 40-50
Ovnsfisk	1	200 °C	Multipanne	15-20

BRUKE OPPFRISKINGS-/GJENOPPVARMINGSMODUSEN

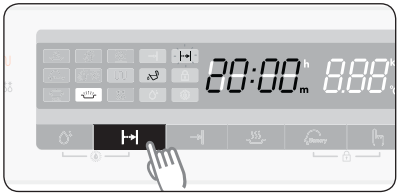


1 Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.

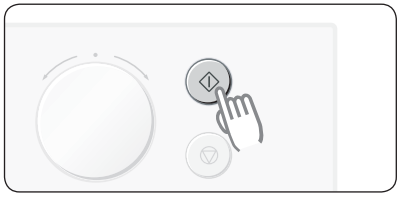
2 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til oppfriskings-/gjenoppvarmingsmodusposisjon (standard: 20 min.). Tiden blinker.



3 Mens det blinker vrir du **VALGKNAPPEN** og angir ønsket tilberedingstid.



4 Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har angitt tiden, trykker du på **TIMER**-knappen først og deretter vrir du **VALGKNAPPEN**.



5 Trykk på **START**-knappen.

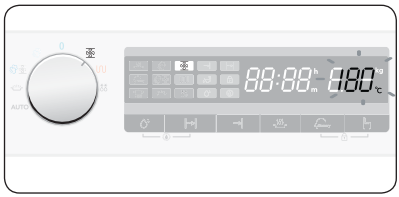
► Oppfriskings-/gjenoppvarmingsmodusen starter. Når oppfriskings-/gjenoppvarmingsmodusen er ferdig, vil ovnen pipe og “End” blinker fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Oppfriskings-/gjenoppvarmingsinnstilling

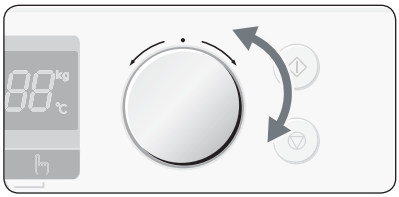
Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for gjenoppvarming ved forsiktig dampkoking.
Vi anbefaler at du alltid fyller vanntanken med friskt vann til maksimumsnivået.
Denne modusen passer til å gjenoppvarme måltider og holde dem varme.

Matvare	Hyllenivå	Modus	Tilbehør	Tid (min.)
Gjenoppvarming: Porsjonsmåltid (250-450 g)	3	Gjenoppvarming	Ovnsrist	15-18
2-nivåers gjenoppvarming: Porsjonsmåltider (To porsjonsmåltider, hver på 250-450 g)	3/1	Gjenoppvarming	Ovnsrist/Multipanne	17-23
Holde varm: Porsjonsmåltider / Steker / Steingodsretter	3	Gjenoppvarming	Ovnsrist	15-30

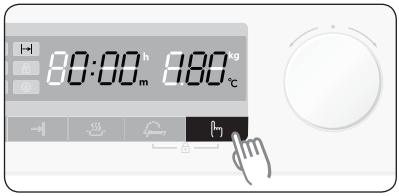
BRUKE VIFTEOVNSMODUSEN



1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til Vifteovnsmodus-posisjonen (standard: 180 °C). Temperaturen blinker.

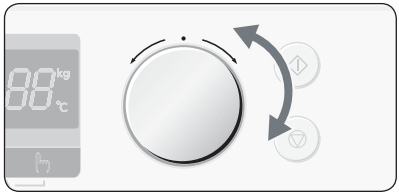


2 Mens det blinker vrir du **VALGKNAPPEN** og angir ønsket temperatur.

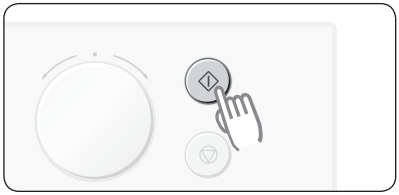


3 Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har angitt temperaturen, trykker du på **VELG**-knappen først og deretter vrir du **VALGKNAPPEN**.

4 Trykk på **TIMER**-knappen for å angi ønsket tilberedingstid. Tiden blinker.



5 Vri **VALGKNAPPEN** og angi ønsket tilberedingstid (den maksimale tilberedingstiden er 10:00 t).



6 Trykk på **START**-knappen.
► Temperaturindikatoren (°C) på displayet blinker. Etter at temperaturen er nådd, slutter den å blinke.

Merk

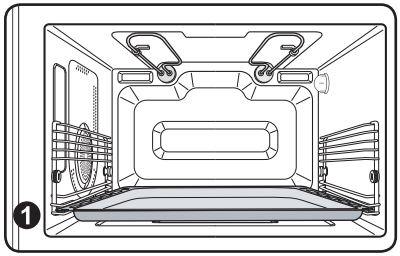
1) Ved matlaging kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** endres.
   - Tilberedningstid: trykk på **TIMER**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: trykk på **VELG**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
2) I vifteovnsmodusinnstilling slås de øvre og nedre varmeelementene seg av og på gjennom hele tilberedingen for å regulere temperaturen.

Viktig

- Når du bruker vifteovnsmodusen må du kontrollere at bakeformene tåler temperaturer på 40-230 °C.

Vifteovnsmodusinnstilling

Maten varmes opp av to varmeelementer øverst i ovnen og et varmeelement nederst i ovnen mens viften på siden fordeler den varme luften jevnt.



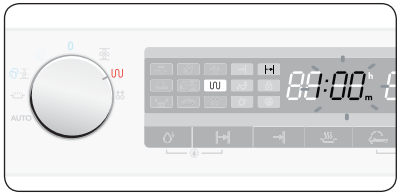
Plasser multipannen eller ovnsristen på nivå ❶.

Tilberedningsveiledning

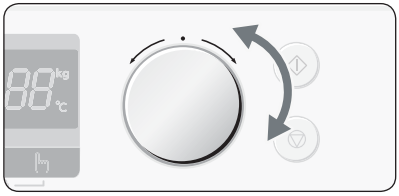
Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for baking og steking.
Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med vifteovnsmodusen til den ønskede temperaturen.

Matvare	Hyllenivå	Vifteovnsmodus (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
Frossen pizza (350 g)	1	220 °C	Multipanne	14-15
Frossen pommes frites (450 g)	1	200 °C	Multipanne	18-20
Frosne rundstykker (250 g)	1	160 °C	Multipanne	7-9
Hjemmelaget pizza (1300 g)	**1**	200 °C	Multipanne	20-25
Svampkake (500 g)	1	150 °C	Ovnsrist	25-30
Marmorkake (700 g)	1	150 °C	Ovnsrist	50-60
Muffins (300 g)	1	170 °C	Ovnsrist	17-19
Kjeks og småkaker (200 g)	1	160 °C	Multipanne	8-12

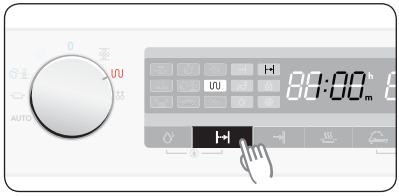
BRUKE GRILLMODUSEN



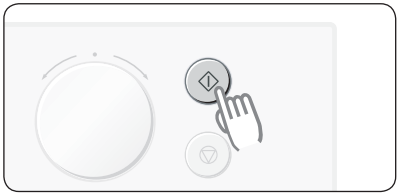
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til Grillmodus-posisjonen (standard: 1:00 min.). Tiden blinker.



2 Mens det blinker vrir du **VALGKNAPPEN** og angir ønsket tilberedingstid (den maksimale tilberedingstiden er 1:30 t).



3 Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har angitt tiden, trykker du på **TIMER**-knappen først og deretter vrir du **VALGKNAPPEN**.



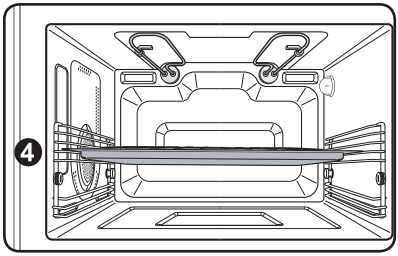
4 Trykk på **START**-knappen.

Viktig

- Bruk grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
- Kontroller at varmeelementene står i vannrett posisjon.

Grillmodusinnstilling

Maten varmes opp av de øvre oppvarmingselementene (horisontal posisjon).



For grilling plasseres grillinnlegget med multipanne vanligvis på nivå 4 ~ 6.

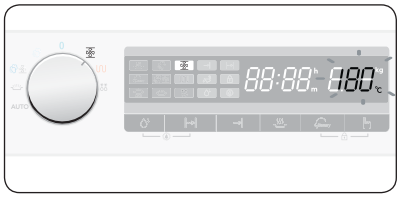
Tilberedningsveiledning

Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for grilling.
Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med grillmodus i 2-3 minutter.

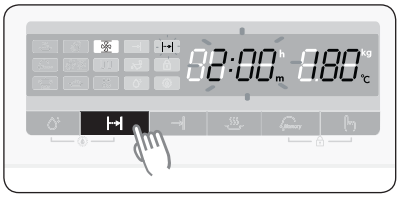
Matvare	Hyllenivå	Modus	Tilbehør	Tid (min.)
Toast (4 skiver)	5	Grill	Multipanne	1. side: 2-3 2. side: 2-3
Ostesmørbrød (4 stk.)	5	Grill	Multipanne	7-8
Biff (500 g)	5/1	Grill	Ovnsrist / Multipanne	1. side: 9-11 2. side: 5-7
Lammekoteletter (400 g)	5/1	Grill	Ovnsrist / Multipanne	1. side: 8-10 2. side: 6-8
Friske grønnsaker (250 g)	5	Grill	Multipanne	12-15

STARTTID FOR FORSINKELSESFUNKSJONEN

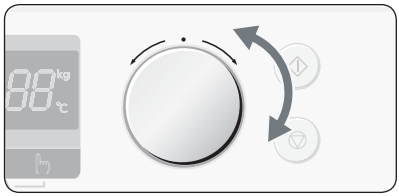
Eksempel ved bruk av vifteovnsmodus: Gjeldende tid: 12:05
Tilberedingstid: 2:00
Starttid: du ønsker å begynne å lage mat klokken 16:00



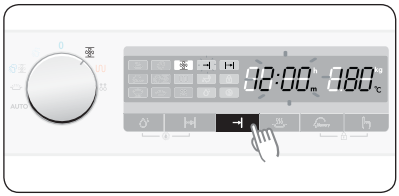
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til Vifteovnsmodus-posisjonen .



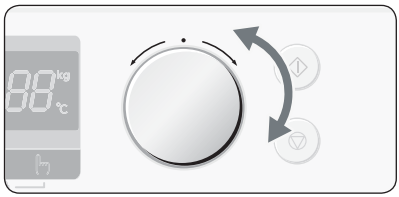
2 Trykk på **TIMER**-knappen for å angi ønsket tilberedingstid. Tiden blinker.



3 Vri **VALGKNAPPEN** og angi deretter ønsket tilberedingstid (2:00).



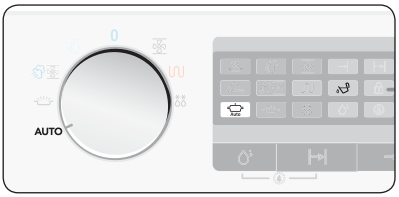
4 Trykk på knapepn **STARTTID**. Gjeldende tid vises.



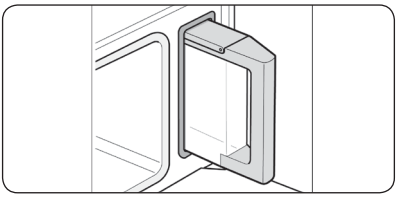
5 Vri **VALGKNAPPEN** for å angi ønsket **STARTTID** (16:00). Starttiden vises.

BRUKE AUTOTILBEREDINGSMODUSEN

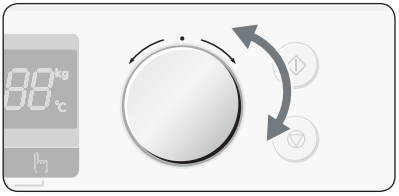
De 40 automatiske tilberedningsfunksjonene inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller temperaturen.



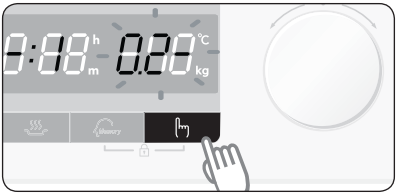
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AUTO**".



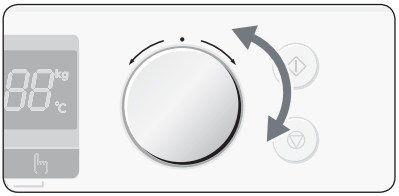
2 Hvis du ser symbolet på displayet, fyller du vanntanken opp til maksimumslinjen og setter den tilbake. Plasser deretter maten inn i ovnen.



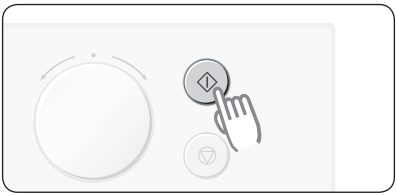
3 Vri **VALGKNAPPEN** for å velge en autotilberedingsfunksjon (se tabellen på side 34, 35, 36 og 37).



4 Trykk på **VELG**. Vektområdet begynner å blinke.



5 Hvis du vil endre vekten vrir du **VALGKNAPPEN**.



6 Trykk på **START**-knappen.

► Autotilberedning starter. Når tilberedingen er ferdig, vil ovnen pipe og "End" blinker fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

BRUKE AUTOTILBEREDINGSFUNKSJONER

Følgende tabell presenterer 40 autoprogrammer for dampkoking, baking, grilling, steking, tining og tilbereding og tining. Den inneholder mengder og passende anbefalinger.
Før du bruker disse programmene må du alltid fylle vanntanken opp til maksimumsnivået med friskt vann.
Programnummer S-1 til S-12, b-6, d-1 til d-3 og d5 kan bare kjøres med dampmodus. Programnummer b-5, b-7, r-1 til r-4 og d-4 are kan bare kjøres med en kombinasjon av damp- og vifteovnsmodus. De andre programmene kjøres med vifteovnsmodus eller grillmodus. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Anbefalinger
Damping			
S-1	**Skivede grønnsaker**	0,2-0,6	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Plasser skivede grønnsaker som squash, broccolibuketter, paprika og gulrøtter i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**
S-2	**Hele grønnsaker**	0,2-0,6	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Plasser hele grønnsaker eller store biter av grønnsaker, som blomkål, broccoli, maiskolber og artisjokker i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**
S-3	**Fiskefiléter**	0,2-1,0	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Plasser fiskefiléter, som pollock, rosefisk og torsk side ved side i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**
S-4	**Fiskebiff**	0,2-1,0	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Plasser fiskebiff som laks og tunfisk side ved side i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**
S-5	**Reker**	0,2-0,5	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Plasser de rå rekene i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**
S-6	**Kyllingbryst**	0,2-1,0	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Plasser kyllingbrystene side ved side i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**
S-7	**Egg**	0,1-0,6	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Lag hull i mellomstore egg (hvert på ca. 50-60 g). Plasser 2-10 egg i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**
S-8	**Skrellede poteter**	0,2-0,8	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Skrell poteter og skjær dem i firkanter eller bruk små poteter. Plasser dem i **dampbeholderen. Plasser dampbeholderen på ovnsristen, hyllenivå 3. Sett inn multipannen, hyllenivå 1.**

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Anbefalinger
S-9	**Hvit ris**	0,1-0,5	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Fordel den lettkokte hvite risen jevnt i en flat ildfast glassform. Tilsett 1,5 x kokende vann (for 250 g ris tilsetter du 375 ml varmt vann). Plasser formen på **ovnsristen, hyllenivå 1.**
S-10	**Terte**	0,4-0,6	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Hell terteblandingen i 6 dessertskåler, hver på 100 ml. Sett skålene side ved side på **ovnsristen, hyllenivå 3.** Tilbered uten lokk.
S-11	**Fruktkompott**	0,2-0,5	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Legg biter av epler, pærer, ananas eller aprikos i en flat ildfast form. Tilsett en spiseskje sukker. Plasser formen på **ovnsristen, hyllenivå 3.** Tilbered uten lokk.
S-12	**Smelte sjokolade**	0,1-0,3	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Bryt kokesjokolade (35 % kakao) for kaker i biter og legg dem i en liten ildfast form i glass og dekk med plastfolie som tåler varme. Plasser formen på **ovnsristen, hyllenivå 1**. La den være tildekket under hele programmet. Rør godt etter at du tar den ut.

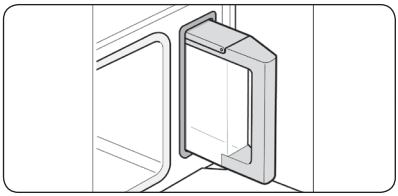
Baking

b-1	**Marmorkake**	0,7-0,8	Forvarm ovnen med vifteovnsmodus på 150 °C. Hell fersk røre (marmor- eller sitronrøre) i en passende rektangulær bakeform. Plasser formen i lengderetningen mot døren på **ovnsristen, hyllenivå 1.** Dette programmet passer til deiger som sitronkake, nøttekake og marmorkake.
b-2	**Fruktkake**	0,3-0,5	Forvarm ovnen med vifteovnsmodus på 150 °C. Hell røren i en metallform på **ovnsristen, hyllenivå 1.**
b-3	**Muffins**	0,5-0,7	Forvarm ovnen med vifteovnsmodus på 170 °C. Hell muffinsrøren i en muffinsform for 12 muffins. Plasser formen midt på **ovnsristen, hyllenivå 1 eller sett den direkte inn i hylle 2.**
b-4	**Svampkake**	0,3-0,5	Forvarm ovnen med vifteovnsmodus på 160 °C. Hell røren i runde bakeformer i svart metall med diameter på henholdsvis 18 cm for 300 g røre, 24 cm for 400 g røre og 26 cm for 500 g røre. Plasser formen midt på **ovnsristen, hyllenivå 1.**
b-5	**Croissanter/ rundstykker**	0,2-0,6	Lag små gjærboller, croissanter eller fylt butterdeig (hver på 50-100 g). Plasser dem på bakepapir på **multipannen, hyllenivå 1.** Hold en avstand på 3-4 cm mellom dem.
b-6	**Heving av gjærdeig**	0,3-0,6	Forbered gjærdeig for pizza, kaker eller brød. Plasser den i en stor, rund ildfast form. Ikke dekk til. Plasser formen på **ovnsristen, hyllenivå 1.**
b-7	**Frossen eplepai (-18 °C)**	0,4-0,8	Plasser en rull eplepai diagonalt på bakepapir på **multipannen, hyllenivå 1.**
b-8	**Hjemmelaget pizza**	0,6-1,0	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Forbered pizza på bakepapir på **multipanne, hyllenivå 1.**

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Anbefalinger
Grilling			
G-1	**Biff**	0,3-0,6 0,6-0,8	Plasser biffstykker side ved side midt på **ovnsristen. Sett ovnsristen i hyllenivå 5, multipanne i hyllenivå 1**. Snu dem når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen. Den første innstillingen er for tynne biffer, den andre for tykke.
G-2	**Kyllingstykker**	0,4-0,8	Pensle frosne kyllingstykker, som lårstykker og vinger med olje og krydder. Plasser dem med skinnsiden ned på **ovnsristen. Sett ovnsristen i hyllenivå 4, multipanne i hyllenivå 1**. Snu stykkene når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen.
G-3	**Fiskebiff**	0,3-0,6	Mariner fiskebiffer, som laks eller tunfisk. Plasser dem side ved side på **multipannen, hyllenivå 4.** Snu stykkene når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen.
G-4	**Fiskefiléter**	0,3-0,6	Mariner fiskefiléter, som laks eller tunfisk. Plasser dem side ved side på **multipannen, hyllenivå 4.** Snu stykkene når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen.
G-5	**Pølser**	0,3-0,6	Plasser pølser side ved side på **multipannen, hyllenivå 4.** Snu stykkene når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen.
G-6	**Hamburger**	0,5-1,0	Plasser rå hamburgere side ved side på **multipannen, hyllenivå 4.** Snu stykkene når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen.
Steking			
r-1	**Hel kylling**	1,2-1,3 1,4-1,5	Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Plasser med brystet ned midt på **ovnshyllen. Sett ovnsristen i hyllenivå 2, multipanne i hyllenivå 1.** Snu stykkene når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen.
r-2	**Oksestek**	1,1-1,3	Pensle steken med olje og krydder (bare krydder, salt bør tilsettes etter steking). Plasser den på **ovnsristen** med fettsiden ned. **Sett ovnsristen i hyllenivå 2, multipanne i hyllenivå 1.**Snu den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette tilberedingsprosessen. Pakk steken i aluminiumsfolie etter stekingen, og la den hvile i 5-10 minutter.
r-3	**Svinestek**	0,8-1,2	Fyll vanntanken med friskt vann opp til maksimumsnivået. Plasser svinesteken, penslet med olje og krydder med fettsiden ned på **ovnsristen**. **Sett ovnsristen i hyllenivå 2, multipanne i hyllenivå 1.**Snu den når pipingen høres. Trykk på start for å fortsette tilberedingsprosessen.

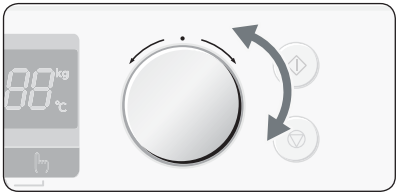
Kode	Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Anbefalinger
r-4	**Hel fisk**	0,4-0,8	Pensle skinnet på den hele fisken med olje og tilsett urter og krydder. Plasser fisken side ved side, hode mot hale i bredden på **multipannen, hyllenivå 1.** Snu dem når pipingen høres. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen.
r-5	**Stekte grønnsaker**	0,2-0,5	Skjær grønnsaker, som squash, paprika, aubergine og løk. Tilsett cherrytomater og sopp. Pensle med en blanding av olivenolje, urter, salt og pepper. Plasser grønnsakene på **multipannen, hyllenivå 4.**
r-6	**Ovnsbakte poteter**	0,4-0,8	Bruk mellomstore poteter. Skyll og rens potetene. Pensle med en blanding av olivenolje, salt, pepper og urter. Plasser potetene side ved side på **multipannen, hyllenivå 1.**
Lett og praktisk			
C-1	**Frossen pizza (-18 °C)**	0,3-0,35 0,4-0,45	Plasser en frossen pizza på **multipannen, hyllenivå 1.**
C-2	**Frosne pommes frites (-18 °C)**	0,4-0,45	Plasser frosne pommes frites jevnt på **multipannen, hyllenivå 1.**
C-3	**Frosne fiskepinner (-18 °C)**	0,3-0,5	Plasser frosne fiskepinner jevnt på **multipannen, hyllenivå 1.**
Tining			
d-1	**Tining Frossent kjøtt (-18 °C)**	0,3-0,5 0,8-1,5	Skjerm alltid kantene med aluminiumsfolie. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. Plasser kjøttet på **ovnsristen. Sett ovnsristen i hyllenivå 2, multipanne i hyllenivå 1.**
d-2	**Tining Frossent fjærfe (-18 °C)**	0,3-0,6 0,9-1,3	Skjerm alltid tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. Plasser fjærfeet på **ovnsristen. Sett ovnsristen i hyllenivå 2, multipanne i hyllenivå 1.**
d-3	**Tining Frossen fisk (-18 °C)**	0,3-0,8	Skjerm alltid halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléter. Plasser fisken på **ovnsristen. Sett ovnsristen i hyllenivå 2, multipanne i hyllenivå 1.**
d-4	**Tining Frossent brød (-18 °C)**	0,1-0,3 0,4-0,6	Plasser brødet horisontalt i lengderetningen mot døren på **multipannen, hyllenivå 1.** Dette programmet passer for alle typer oppskåret brød, og for rundstykker og baguetter.
d-5	**Tining Frossen frukt (-18 °C)**	0,2-0,6	Fordel frukten jevnt i **multipannen, hyllenivå 1.** Dette programmet passer for alle typer oppskåret frukt eller bær.

BRUKE TINEMODUS

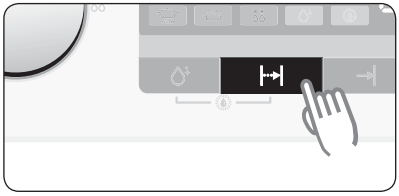


1 Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen og sett den på plass. Legg deretter maten inn i ovnen.

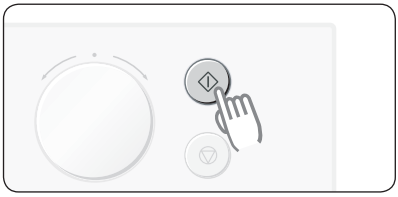
2 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til Avisingsmodus-posisjonen ⁂ (standard: 20:00 min.). Tiden blinker.



3 Mens det blinker vrir du **VALGKNAPPEN** og angir ønsket tinetid (den maksimale tinetiden er 10:00 t).



4 Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har angitt tid, trykker du på **TIMER**-knappen først og deretter vrir du **VALGKNAPPEN**.



5 Trykk på **START**-knappen.

Merk

1) Ved tining kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** endres.
   - Tilberedningstid: trykk på **TIMER**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: trykk på **VELG**-knappen og vri deretter på **VALGKNAPPEN**.
2) Når du er ferdig med tiningen heller du ut vannet i dryppeplaten og vasker tanken.
3) Tørk ovnen med en tørr klut hvis det fremdeles er vann der.
4) Kjøleviften går alltid i 3 minutter etter tinemodus. Men dette er ikke en feil og du trenger ikke å bekymre deg for det.

Tineinnstilling

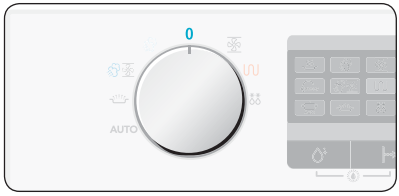
Bruk innstillingene og tidene i denne tabellen som veiledning for tining ved forsiktig dampkoking.
Vi anbefaler at du alltid fyller vanntanken med friskt vann til maksimumsnivået.
Denne modusen passer til tining av slik mat som små stykker kjøtt, fisk, fjærfe og frukt.

Matvare	Hyllenivå	Tinemodus	Tilbehør	Tid (min.)
Frosne steker / Kjøttdeig (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovnsrist/ Multipanne	25-35
Frosne fiskefiléter (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovnsrist/ Multipanne	15-25
Frosne kyllingstykker (-18 °C)	2/1	40 °C	Ovnsrist/ Multipanne	20-30
Frossen kylling (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovnsrist/ Multipanne	55-65
Frosne bær (-18 °C)	1	50 °C	Multipanne	10-15

Viktig

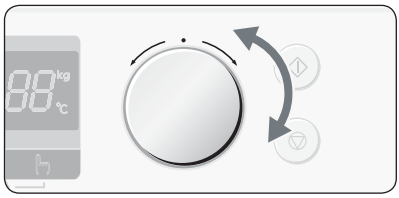
- Etter tining av kjøtt (spesielt fjærfe) må du la den tomme ovnen gå i omtrent 10 minutter i vifteovnsmodus (200 °C) for å drepe bakterier i ovnen.
- Ikke frys ned mat på nytt når den har tint.

BRUKE HOLD VARM-MODUSEN

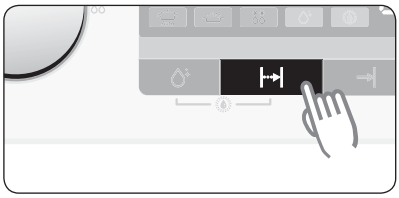


1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".

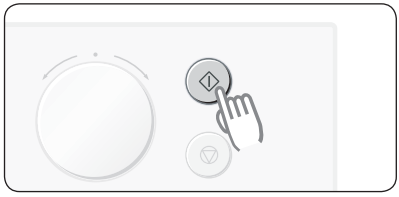
2 Trykk på **HOLD VARM**-knappen (standard: 1:00 t). Tiden blinker.



3 Mens det blinker vrir du **VALGKNAPPEN** og angir ønsket tilberedingstid (den maksimale tilberedingstiden er 10:00 t).



4 Hvis blinkingen allerede har stoppet før du har angitt tid, trykker du på **TIMER**-knappen først og deretter vrir du **VALGKNAPPEN**.

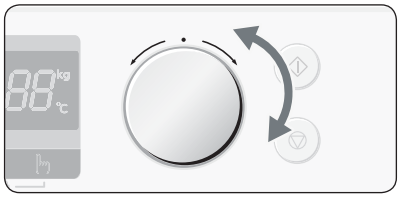


5 Trykk på **START**-knappen.

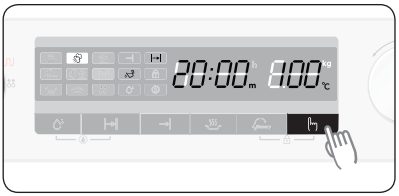
BRUKE MINNEMODUS

Du kan lagre 3 individuelle programmer i minnet og hente dem opp når som helst.
Minnet er nyttig hvis du tilbereder en bestemt matrett ofte.
Du kan også lagre en matrett fra de automatiske programmene.
Eksempel: Damp 20 min., 100 °C

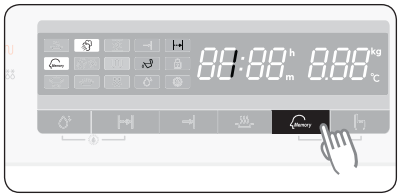
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til “Damp”-posisjonen.



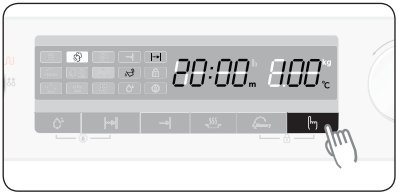
2 Angi temperaturen og tiden som beskrevet tidligere.



3 Trykk på **VELG**-knappen.



4 Trykk på **MINNE**-knappen (trykk en gang for kode 1, to ganger for kode 2 eller tre ganger for kode 3).



5 Trykk på **VELG**-knappen (minnekoden lagres).

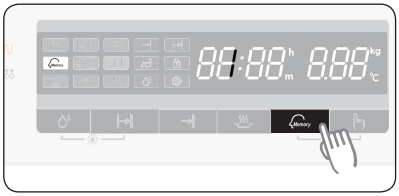
Du kan alltid lagre et nytt individuelt program:

1) Velg modusen, temperaturen og tiden.
2) Trykk på VELG-knappen.
3) Trykk på MINNE-knappen (kode 1, 2 eller 3).
4) Trykk på VELG-knappen.
5) Det "gamle" programmet erstattes nå av det nye.

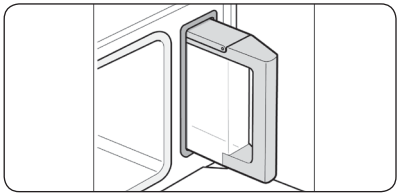
Starte minnefunksjonen

Det er veldig enkelt å starte lagrede program når som helst.
Eksempel på bildet: Minneplassering 1 (damp 20 min., 100 °C)
Sett retten i dampovnen.

1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".



2 Trykk på **MINNE**-knappen (en gang for kode 1).



3 Hvis du ser symbolet på displayet, fyller du vanntanken opp til maksimumslinjen og setter den tilbake.

4 Trykk på **START**-knappen.

TESTRETTER

I henhold til standard EN 60350 og DIN44547

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Stekeinnstilling	Temp. (°C)	Steketid (min.)
Mørdeigkaker	Multipanne	1	Vifteovn	160-170	20-30
Småkaker	Multipanne	1	Vifteovn	150-170	20-30
Sukkerbrød uten fett	Ovnsrist + springformkake (mørk, ø 26 cm)	1	Vifteovn	150-170	25-35
Eplekake med gjærdeig	Multipanne	1	Vifteovn	150-170	50-70
Eplepai	Ovnsrist + springformkake (mørk, ø 20 cm)	1	Vifteovn	170-190	80-100

2. Grilling

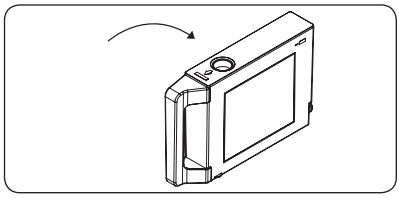
Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter med grillfunksjonen.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Stekeinnstilling	Temp. (°C)	Steketid (min.)
Toast med hvitt brød	Multipanne (Midterste område/ Unntatt dren)	6	Grill	-	1. 2½-3 2. 2½-3
Biffburgere	Ovnsrist Multipanne (for å samle opp væske)	5 4	Grill	-	1. 9-12 2. 9-12

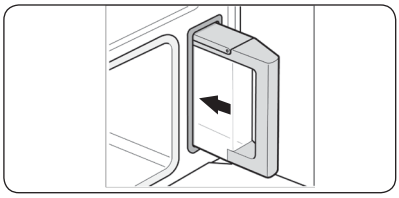
avskalle og rengjøre

AVSKALLING

Når du ser meldingen på kontrollpanelet, må maskinen avskalles.

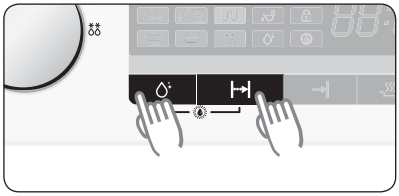


1 Vann ut og bruk i samsvar med beskrivelsen som følger med sitronsyre.



2 Lukk lokket på vanntanken før du installerer den på hovedenheten og lukk lokket før du installerer den på hovedenheten.

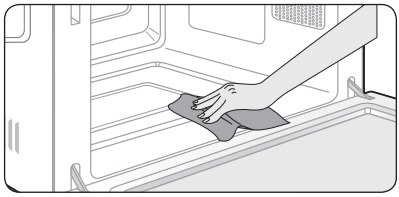
3 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".



4 Lukk døren og trykk og hold nede både **TIMER**- og **DAMPRENGJØRING**-knappen i 3 sekunder. Maskinen viser "40:00" og begynner å avskalle.

5 Når det har gått omtrent 30 minutter, viser maskinen "10:00" og slutter å operere med et pip.
Fjern tanken og tøm ut gjenværende vann. Vask tanken med vann og fyll den med 1 liter vann. Lukk lokket og installer det på hovedenheten.

6 Trykk på **START**-knappen. En renseprosess finner sted med rent vann.



7 Når den er utført, lager maskinen en pipelyd. Tøm både tanken og dryppeplaten og rengjør tanken med vann.

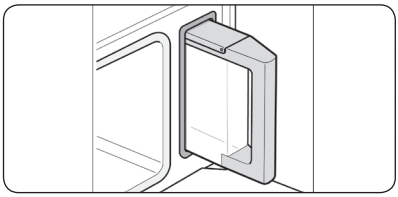
8 Åpne døren og tørk inni ovnen med en tørr klut.

Merk

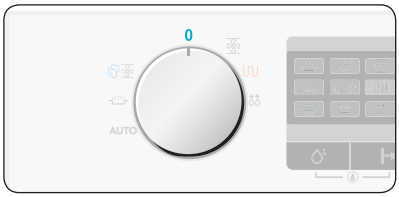
- Vi råder deg til å bruke sitronsyre når du avskaller maskinen. Sitronsyre er et veldig effektivt avskallingsmiddel som bare er laget av naturlige, fullstendig biologisk nedbrytbare substanser.
  Den er verken etsende eller aggressiv og skader ikke miljøet. I tillegg til å være en effektiv avskaller, har den også en antimikrobiell rensefunksjon som er med på å sikre hygienen til maskinens interne komponenter, bevare smaken på maten over tid og forlenge maskinens levetid.
- Vann brukes til dampkoking og inneholder kalsium og magnesium. Gjennom oppvarming fordamper vannet og bare de flytende materialene (mineralene) blir igjen (og de er ikke skadelige for mennesker).
- Hvis avskallingssyklusen avbrytes før den er fullført, må programmet startes på nytt igjen fra begynnelsen.

BRUKE DAMPRENGJØRINGSFUNKSJONEN

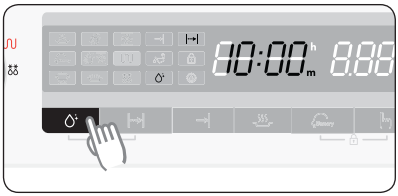
Med damprengjøringsfunksjonen kan du rense ovnen på bare 10 minutter. DAMPRENGJØRING-prosessen tar 7 minutter og ventetiden for prosessen er 3 minutter. På disse 3 minuttene vil dampen bløtgjøre restene og du kan tørke dem bort fra taket eller veggene med en myk klut.



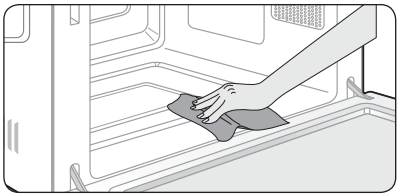
1 Fyll vanntanken opp til maksimumslinjen og sett den på plass.



2 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".



3 Trykk på **DAMPRENGJØRING**-knappen. Ovnen starter automatisk.

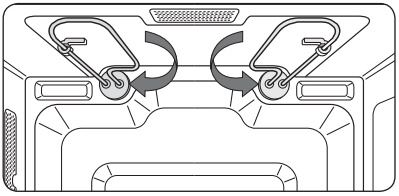


4 Når prosessen er fullført: åpne døren og tørk inni ovnen med en tørr klut.

Viktig

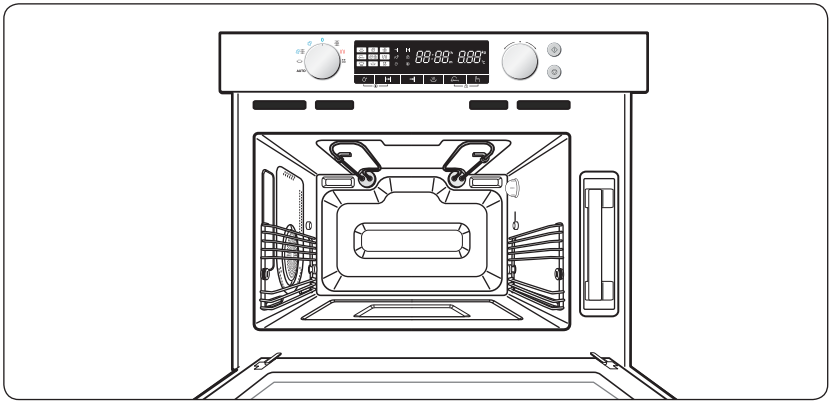
- Du må bare bruke denne funksjonen når ovnen har kjølt seg helt ned til romtemperatur.
- IKKE bruk destillert vann.
- Av sikkerhetshensyn må høytrykksspyling og dampstråler IKKE brukes til rengjøring.

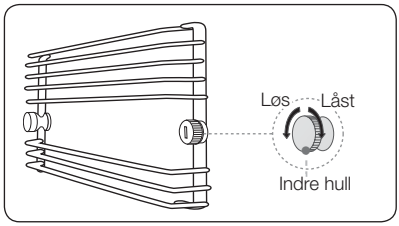
RENGJØRING



1 Rengjøre den **øvre grillen**.

► Åpning av den øvre grillen til venstre eller høyre, som vist på figuren, gjør det mulig med rengjøring. (Når rengjøringen er fullført, må du lukke grillen).





2 Rengjøre inni **ovnen**.

► Fjern både venstre og høyre hylle (løsne hylleskruen ved å vri den til venstre) og tørk av rester fra taket eller veggene med en klut dyppet i nøytralt vaskemiddel.

► Når du er ferdig, setter du begge hyllene tilbake i riktig posisjon. Sett hyllen inn i det innerste hullet og deretter inn i det ytterste hullet og vri hylleskruen til høyre til den sitter på plass.

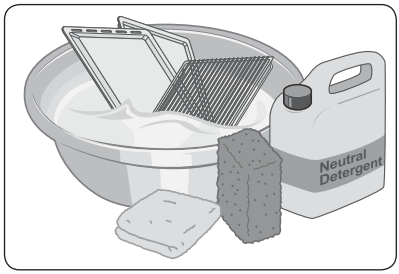
► Selv faste, vanskelige flekker eller tørre rester kan fjernes ved hjelp av damprengjøringsprosessen.

3 Rengjøre **ovnoverflaten, kontrollpanelet og vinduet**.

- ► Overflaten på ovnen kan tørkes med et vått oppvaskhåndkle, etterfulgt av en tørr klut for å fjerne vannet helt.
- ► Vær forsiktig når du rengjør kontrollpanelet siden det kan bli skadet under rengjøring.
- ► Rengjør det gjennomsiktige vinduet med et oppvaskhåndkle dyppet i nøytralt vaskemiddel og deretter med en tørr klut til det ikke er igjen noe vann.

4 Rengjøre **vanntanken og platen**.

- ► Tørk dem med en klut som er dyppet i nøytralt vaskemiddel og skyll dem deretter med vann.



5 Rengjøre **tilbehøret**.

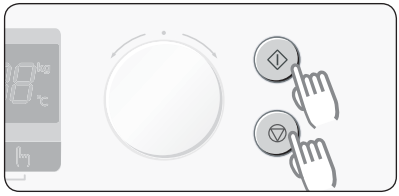
- ► Tørk dem med et nøytralt vaskemiddel og tørk dem før du setter dem tilbake i ovnen.
- ► Ikke bruk makt på tilbehøret når du tørker dem med en skrubb da dette kan skade overflatebelegget.

⚠ **ADVARSEL**:

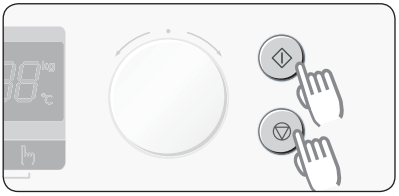
- ALDRI bruk benzen, tynner eller metallskrubb til rengjøringen. Ellers kan det føre til misfarging eller skader på overflaten.
- Ikke spray vann på maskinen mens du rengjør den. Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke utsett vanntanken eller platen for direkte sollys når du tørker dem. Dette kan føre til deformering eller skader.

SLÅ AV PIPESIGNALET / LESE AV TEMPERATUREN

1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".

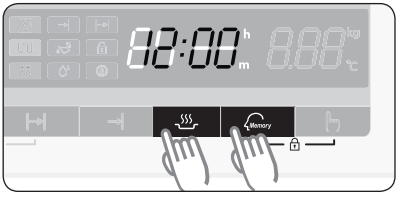


2 For å slå av pipesignalet trykker du på **STOPP** og **START** samtidig og holder dem inne i ett sekund. "AV" vises på displayet.



3 For å slå på pipesignalet trykker du på **STOPP** og **START** samtidig igjen og holder dem inne i ett sekund. "PÅ" vises på displayet.

VIS GJELDENDE OVNSTEMPERATUR



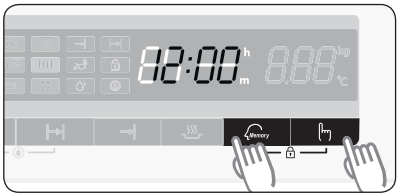
1 Hvis temperaturindikatoren (°C) på displayet blinker, er ikke den programmerte temperaturen nådd enda. Du kan lese av gjeldende temperatur på displayet ved å trykke på knappene **HOLD VARM** og **MINNE** samtidig.

BARNESIKRING

Med ovnens barnesikring kan du låse kontrollpanelet for å beskytte ovnen mot utilsiktet bruk.

Slik låser du ovnen

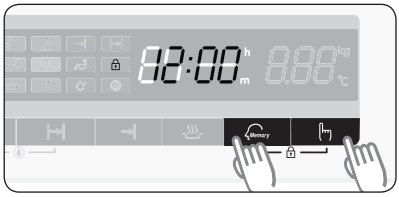
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**".



2 Trykk på knappene **MINNE** og **VELG** samtidig og hold dem inne i 3 sekunder.

3 Låsesymbolet vises på displayet og indikerer at alle funksjoner er låst.

Slik låser du opp ovnen



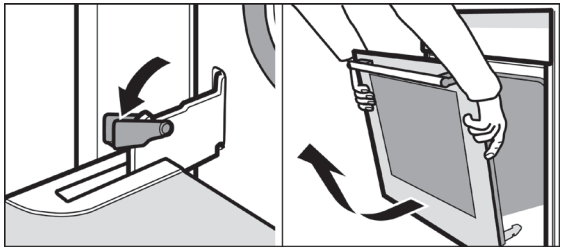
1 Vri **FUNKSJONSKNAPPEN** til posisjonen "**AV**". Trykk på knappene **MINNE** og **VELG** samtidig og hold dem inne i 3 sekunder.

2 Låsesymbolet forsvinner fra displayet og indikerer at alle funksjoner er ulåst.

Fjerne stekeovnen

⚠ Du kan fjerne ovnsdøren så det blir lettere å gjøre rent. Ikke ta på dørhengslene. Det er risiko for skader.

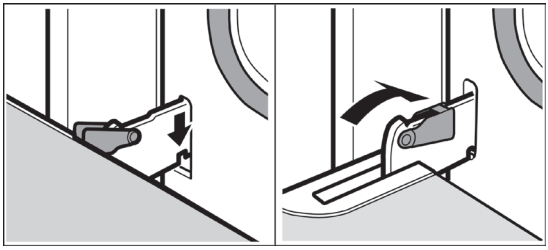
1. Åpne døren til stekeovnen helt.
2. Flytt de to låsespakene opp på venstre og høyre side.
3. Lukk døren til stekeovnen halvveis. Ta tak i toppen av døren på venstre og høyre side med begge hender. Lukk døren litt mer og dra den ut.



Sette på plass døren til stekeovnen

Sett på plass døren til stekeovnen etter rengjøring.

1. Sett dørhengslene rett inn i åpningene på venstre og høyre side av stekeovnen. Hakket på hengselen må festes på begge sider.

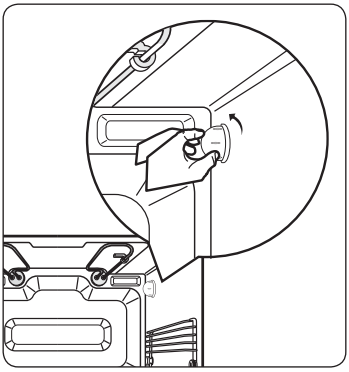


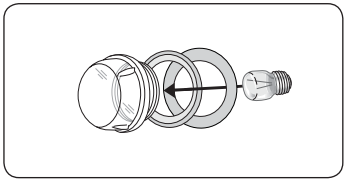
2. Åpne døren til stekeovnen helt og brett låsehåndtaket oppover.
3. Lukk døren til stekeovnen.

SKIFTE LYSPÆREN

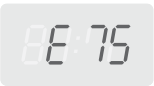
Skifte lyspæren bak i stekeovnen og rengjøre glassdekselet

1. Løsne glassdekselet ved å vri det mot urviseren.
2. Fjern metallringen og beskyttelsesringen, og rengjør glassdekselet.
3. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
4. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.
5. Sett glassdekselet på plass igjen.





FEILKODER

Feilkode	Generelle funksjoner
	TEMPERATURSENSOR ÅPEN Dersom verdien på temperatursensoren er mer enn 250 °C veddrift/ avbryting.
	TEMPERATURSENSOR KORT Dersom verdien på temperatursensoren er mindre enn 5 °C veddrift/ avbryting.
	UFULLSTENDIG FORVARMING Dersom ovnen ikke har nådd ønsket temperatur selv om det har gått en viss tid (ufullstendig forvarming).
	OVER 250 °C VED BRUK AV KONVEKSJON Dersom temperaturen stiger over 250 °C ved bruk av konveksjon-modus.
	DAMPSENSOR ÅPEN Dersom verdien på temperatursensoren er mindre enn 30 °C etter bruk av dampvarmeren over en viss tid.
	DAMPSENSOR KORT
	AVSKALL MAKS. TID OVER (eller DAMP BRUK MAKS TID OVER) Dersom damptiden etter avskallingsmeldingen har blitt passert.

Hvis noen av disse feilene skulle oppstå, må du kontakte SAMSUNGs kundeservice.

TEKNISKE DATA

Modell	FQV137U / FQV137ST / FQV137UST / FQV313T003
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Maksimal effekt Grill Konveksjon Damp	 3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D) Utside Ovnsromnetto	 595 x 460 x 473 mm 400 x 215 x 385 mm
Volum	36 liter
Vekt Netto Frakt	 ca. 25 kg ca. 31 kg

Norway

Korrekt avhending av dette produktet
(Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

merknad

SAMSUNG ELECTRONICS

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

Kodenr.: DE68-03643H